

Pan de Maz

Sirve: 100 Porciones

100 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Harina para todo use, fortificada	2 lb	1 cuarto gl 3 1/2 tazas
Harina de maíz O sémola de maíz fortificada	2 lb Ó 2 lb	1 cuarto gl 3 1/2 taza O 1 cuarto gl 1 1/2 taza
Azúcar	10 1/2 oz	1 1/2 tazas
Polvo de hornear	2 oz	1/3 taza
Sal		2 1/2 cdta
Huevos enteros congelados (previamente descongelados) O Huevos frescos	10 1/2 oz	1 1/4 tazas Ó 6 frescos
Leche en polvo instantánea, reconstituida		1 cuarto 3 1/2 taza
Aceite vegetal		1 taza
Queso Cheddar, grasa reducida, rallado (opcional)	1 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 tazas
Chiles verdes frescos		

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	108	
Grasa total	2.82 g	
Proteinas	2.65 g	
Carbohidrato	18.03 g	
Fibra dietetica	1 g	
Grasa saturada	0.45 g	
Sodio	151 mg	

Preparación

1. Mezcle la harina, harina de maíz o sémola de maíz, azúcar, polvo de hornear y la sal en un tazón por 1 minuto a temperatura baja.
2. Mezcle los huevos, aceite, queso (opcional) y chiles (opcional). Agréguelo a los ingredientes secos y bátalo por 30 segundos a velocidad baja. Bátalo hasta que los ingredientes secos estén húmedos de 2 a 3 minutos a velocidad media. **NO LO MEZCLE MAS DE LA CUENTA.** La masa estará grumosa
3. Vierta las 4 lb 14 oz (2 cuartos gl 2 tazas) de la masa en cada mitad de las bandeja de hornear (18" x 13" x 1") las cuales has sido levemente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol. Para 100 porciones, use 2 bandejas.
4. Hornee hasta que estén doradas claras: Para horno convencional: 400°F de 30 a 35 minutos. Para horno de convección: 350°F de 20 a 25 minutos.
5. Corte cada mitad de las bandeja de hornear en porciones de 5 x 10 (50 porciones por bandeja).

Notas

Consejos Adicionales:

Chiles verdes – 10 oz alimento AP. Use 3 oz (1taza) de huevos enteros en polvo y 1 taza de agua en lugar de huevos frescos.